

PN - JP59066838 A 19840416
 PD - 1984-04-16
 PR - JP19820175983 19821006
 OPD - 1982-10-06
 TI - POWDERY CHEESY FOOD
 IN - ISHIMARU TAKAO;KAWAI NOBUYUKI;SATOU KATSUHIRO
 PA - SNOW BRAND MILK PROD CO LTD.
 IC - A23C19/086
 CT - JP59048047 A []

TI - Cheese-like powdered food as Parmesan substitute - comprises ground powder of a swollen mixt. of corn flour, bread crumbs, milk powder and vegetable oil
 PR - JP19820175983 19821006
 PN - JP59066838 A 19840416 DW198421 004pp
 - JP2029303B B 19900628 DW199030 000pp
 PA - (SNOW) SNOW BRAND MILK PROD CO LTD
 IC - A23C19/08 ;A23C20/00
 AB - J59066838 Natural Parmesan cheese is produced by fermentation of milk, taking a long time (at least one year). The prod. has similar falvour and taste to that of natural Parmesan. The particle size of the corn flour is pref. 60 mesh. Part of the corn flour can be replaced by wheat flour, soy bean powder or cereal starch. The particle size of the bread crumb is pref. adjusted to 10 mesh. The contents of bread crumb and vegetable oil in (I) is pref. 5-40 wt.% and 8-20 wt.%, respectively. The vegetable oil, pref. has a m.pt. of 34-50 deg.C. Suitable antioxidant may be added to the vegetable oil. (I) may contain anti-ageing agent. The mixt. is pref. moulded at 100-140 deg.C under a pressure of 20-60 kg/cm² with an extruder, to allow it to swell.(0/0)
 OPD - 1982-10-06
 AN - 1984-131055 [21]

PN - JP59066838 A 19840416
 PD - 1984-04-16
 AP - JP19820175983 19821006
 IN - SATOU KATSUHIRO; others:02

one

none

none

PA - YUKIJIRUSHI NIYUGIYOU KK

TI - POWDERY CHEESY FOOD

AB - PURPOSE: An inexpensive powdery cheesy food, obtained by homogeneously mixing corn flour with bread crumb, milk powder and a vegetable oil, expanding the resultant mixture, and pulverizing the expanded mixture in an easy preparation process, and having an appearance and flavor like those of Parmesan cheese.

- CONSTITUTION: A powdery cheesy food, prepared by mixing corn flour as a base material with 5-40wt% bread crumb, milk powder and 8-20wt% vegetable oil, preferably a hardened vegetable oil having 34-50 deg.C melting point, and containing an antioxidant, e.g. vitamin E, adding a seasoning, e.g. common salt; sodium glutamate or a spice, an age resistor, e.g. xanthan gum, etc. to the resultant main material, homogeneously mixing them, extruding the resultant mixture through an extruder under pressure and heat, expanding the mixture, cooling the expanded material, and pulverizing the cold expanded material.

- A23C19/086

none

none

none

12 公開特許公報 (A)

昭59-66838

Int. CL.³
A 23 C 19.086

識別記号

府内整理番号
7236-4B

公開 昭和59年(1984)4月16日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 4 頁)

粉末チーズ様食品

発明者 川合信行
東京都世田谷区南烏山5-5-22

特 願 昭57-175983

出願人 雪印乳業株式会社
札幌市東区苗穂町6丁目1番1号

出願 昭57(1982)10月6日

代理人 弁理士 宮田広豊

明者 佐藤勝裕
狹山市下広瀬294-83明者 石丸隆雄
川越市新宿1-7-5

明細書

1. 発明の名称

粉末チーズ様食品

2. 特許請求の範囲

1. トウモロコシ粉、パン粉、粉乳および植物油を主材として含有する均質な混合物の膨化粉砕物から成ることを特徴とする粉末チーズ様食品。

2. 混合物はパン粉を5乃至40重量%含有するものである特許請求の範囲第1項記載の食品。

3. 混合物は老化防止剤を含有するものである特許請求の範囲第1項又は第2項記載の食品。

4. 混合物は植物油を8乃至20重量%含有するものである特許請求の範囲第1項又は第2項記載の食品。

5. 植物油は融点34°乃至50°Cを有する油脂である特許請求の範囲第4項記載の食品。

6. 植物油は酸化防止剤を添加したものである特許請求の範囲第4項又は第5項記載の食品。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、粉末チーズ様食品に関する。

従来、粉末チーズ（粉砂チーズとも称せられる）としてはパルメザンチーズ等が知られているが、このパルメザンチーズは牛乳を原料として熟練により製造されるものであつて、その熟成に1年以上の長期間を要するため製造工程上の管理が煩雑であるうえ、コストの面でも高価になる等の問題がある。

本発明は、上述したような粉末チーズにかられる問題点に絞みなされたものであつて、パルメザンチーズのごとき外観と風味を有し、かつ製造工程が簡易でありコスト面でも比較的廉価な粉末チーズ様食品を提供することを目的とする。

以下に本発明を詳しく説明する。

を示す。

実施例

コーンフラワー 1000g、パン粉 415g、全粉乳 190g、脱脂粉乳 94g、調味料（食塩、グルタミン酸ソーダ、ガーリックパウダー）136g およびキサンタンガム（老化防止剤）5.6g をボール型容器に収容し攪拌機で均一に混合した。この混合物に、硬化防止剤としてのビタミンE（小麦胚芽油不ケン化物から単離したもの）の0.5g を添加した融点36℃の植物性硬化油を40°～60℃で溶融したものと、少量のチーズフレーバーを添加して攪拌機により均一に混合した。

次いで得られる均質な粉体状混合物をエクストルーダーで約130℃の温度および約4.0kg/cm²の加圧下に押出して膨化させた。得られる膨化物を放冷した後粉碎し、16メッシュ篩を通過したものを作成した。

次に、上述のようにして得られた製品（以下A

表1の答数を3点識別試験法のための検定表に基づいて検定すると有意水準0.1%で識別され、且つ3点嗜好試験法のための検定表に基づくと有意水準0.1%でA製品（本筋明）が好みされることが分かる。

表 2 (製品AとCとの比較)

	正 答 数	誤答数	計
3点識別試験法	18	12	30
3点嗜好試験法	Aを好む 12	Cを好む 6	
	X	X	

表2の答数を3点識別試験法のため検定表に基づいて検定すると有意水準1%で識別され、且つ3点嗜好試験法のための検定表に基づくと有意水準1%でA製品（本筋明）が好みされることが分かる。

製品と称する）について食感上の評価を行った結果を示す。なお、比較として上記調製例においてパン粉に代えて強力小麦粉を用いたもの（以下B製品と称する）、同じく薄力小麦粉を用いたもの（以下C製品と称する）、同じく脱脂大豆粉を用いたもの（以下D製品と称する）、同じく小麦胚芽を用いたもの（以下E製品と称する）並びに同じく澱粉を用いたもの（以下F製品と称する）についても上記A製品と同様にそれぞれ30名から成る検査員により3点識別検定法を適用して食感上の評価を行つた。

結果は表1乃至表5に示すとおりである。

表 1 (製品AとBとの比較)

	正 答 数	誤答数	計
3点識別試験法	25	5	30
3点嗜好試験法	Aを好む 23	Bを好む 2	
	X	X	

表 3 (製品AとDとの比較)

	正 答 数	誤答数	計
3点識別試験法	27	3	30
3点嗜好試験法	Aを好む 20	Dを好む 7	
	X	X	

表3の答数を3点識別試験法のための検定表に基づいて検定すると有意水準0.1%で識別され、且つ3点嗜好試験法のための検定表に基づくと有意水準0.1%でA製品（本筋明）が好みされることが分かる。

表 4 (製品AとEとの比較)

	正 答 数	誤答数	計
3点識別試験法	30	0	30
3点嗜好試験法	Aを好む 29	Eを好む 1	
	X	X	

EUROPEAN PATENT OFFICE

Patent Abstracts of Japan

PUBLICATION NUMBER : 59066838
PUBLICATION DATE : 16-04-84

APPLICATION DATE : 06-10-82
APPLICATION NUMBER : 57175983

APPLICANT : SNOW BRAND MILK PROD CO LTD;

INVENTOR : KAWAI NOBUYUKI;

INT.CL. : A23C 19/086

TITLE : POWDERY CHEESY FOOD

ABSTRACT : PURPOSE: An inexpensive powdery cheesy food, obtained by homogeneously mixing corn flour with bread crumb, milk powder and a vegetable oil, expanding the resultant mixture, and pulverizing the expanded mixture in an easy preparation process, and having an appearance and flavor like those of Parmesan cheese.

CONSTITUTION: A powdery cheesy food, prepared by mixing corn flour as a base material with 5-40wt% bread crumb, milk powder and 8-20wt% vegetable oil, preferably a hardened vegetable oil having 34-50°C melting point, and containing an antioxidant, e.g. vitamin E, adding a seasoning, e.g. common salt, sodium glutamate or a spice, an age resistor, e.g. xanthan gum, etc. to the resultant main material, homogeneously mixing them, extruding the resultant mixture through an extruder under pressure and heat, expanding the mixture, cooling the expanded material, and pulverizing the cold expanded material.

COPYRIGHT: (C)1984,JPO&Japio

XP-002250625

AN - 1984-131055 [21]

AP - JP19820175983 19821006; JP19820175983 19821006

CPY - SNOW

DC - D13

FS - CPI

IC - A23C19/08 ; A23C20/00

MC - D03-B11 D03-H01

PA - (SNOW) SNOW BRAND MILK PROD CO LTD

PN - JP59066838 A 19840416 DW198421 004pp

- JP2029303B B 19900628 DW199030 000pp

PR - JP19820175983 19821006

XA - C1984-055434

XIC - A23C-019/08 ; A23C-020/00

AB - J59066838 Natural Parmesan cheese is produced by fermentation of milk, taking a long time (at least one year). The prod. has similar falvour and taste to that of natural Parmesan. The particle size of the corn flour is pref. 60 mesh. Part of the corn flour can be replaced by wheat flour, soy bean powder or cereal starch. The particle size of the bread crumb is pref. adjusted to 10 mesh. The contents of bread crumb and vegetable oil in (I) is pref. 5-40 wt.% and 8-20 wt.%, respectively. The vegetable oil, pref. has a m.pt. of 34-50 deg.C. Suitable antioxidant may be added to the vegetable oil. (I) may contain anti-ageing agent. The mixt. is pref. moulded at 100-140 deg.C under a pressure of 20-60 kg/cm² with an extruder, to allow it to swell.(0/0)

IW - CHEESE POWDER FOOD PARMESAN SUBSTITUTE COMPRISE GROUND POWDER SWELLING MIXTURE CORN FLOUR BREAD CRUMB MILK POWDER VEGETABLE OIL

IKW - CHEESE POWDER FOOD PARMESAN SUBSTITUTE COMPRISE GROUND POWDER SWELLING MIXTURE CORN FLOUR BREAD CRUMB MILK POWDER VEGETABLE OIL

NC - 001

OPD - 1982-10-06

ORD - 1984-04-16

PAW - (SNOW) SNOW BRAND MILK PROD CO LTD

TI - Cheese-like powdered food as Parmesan substitute - comprises ground powder of a swollen mixt. of corn flour, bread crumbs, milk powder and vegetable oil